



Campeños del secano costero: vivencia histórica de cultores de quínoa

Una de las Zonas que el proyecto IMAS investiga, es la que comprende las Regiones de O'Higgins y del Maule. Los **productores tradicionales de quínoa**, se encuentran dispersos por todo el litoral costero. Gracias al traspaso oral de sus conocimientos, de generación en generación y de sus prácticas de guardado, intercambio, selección, producción, consumo y manejo de las variedades locales, aún contamos con esta especie, cuyas cualidades nutricionales, agronómicas y culturales, son excepcionales.

Algunos de estos productores, se concentran entre cerros y quebradas, muchos son adultos mayores, habitantes de comunidades pertenecientes a las Comunas de Pumanque, Paredones y Pichilemu. Ellos han mantenido entre sus producciones anuales, la cosecha de Quínoa. Se trata de una práctica agrícola que proviene de una cultura ancestral y que se despliega en conocimientos y tradiciones. Gracias a ellos, esta semilla permanece entre nosotros, hasta nuestros días.

El Proyecto IMAS, está dialogando con hombres y mujeres que participan de esta “**cultura de la quínoa**”, intentando identificar modos innovadores de manejar la diversidad varietal basados en la interacción de los agricultores, el mercado, y los sistemas semilleros institucionales.

Después de una **primera etapa de encuestas y caracterización de las prácticas** agrícolas y culturales, de la diversidad de las variedades campesinas, nos proponemos intercambiar ideas y escenarios, para el futuro de la quínoa, en esta zona.

Acá, la quínoa es parte del patrimonio cultural y de la identidad de las comunidades, compromete a jóvenes, adultos y abuelos, en su proceso de producción, en la trilla y en el manejo post cosecha y también en su propio consumo. Representa una costumbre que permanece, un alimento sano que nutre y una cosecha especialmente valiosa en secano. Esperamos conversar sobre las oportunidades, las amenazas, las debilidades y fortalezas que representa la quínoa para sus productores, en estos tiempos y mirando hacia nuestros hijos y nietos.

La quínoa, ¿podrá fortalecer las **economías locales** y aportar con un alimento sano y poderoso para la mesa de los chilenos y chilenas? La cercanía con la Capital del país y con los principales Puertos de Chile, nos invita a reflexionar sobre su **mercado futuro**, local, regional o mundial, mientras se encuentre en nuestras manos.

Contactos:

Didier BAZILE, Coordinador del Proyecto IMAS

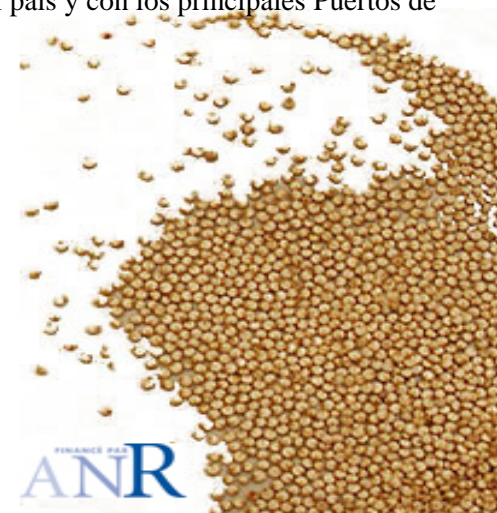
Dirección: CIRAD-PUCV, Avenida Brasil, 2241, Valparaíso, Chile

Celular: 9- 779.752.42 y E-mail: didier.bazile@cirad.fr

Lizbeth NÚÑEZ CARRASCO co investigadora Proyecto IMAS

Universidad Católica del Maule - Carmen 684, Curico

E- mail: lnunez@ucm.cl



imas.agropolis.fr

